STARTERS / VORSPEISEN

Shrimp croquettes grey North Sea shrimp / parsley / lemon 28
Garnelenkroketten *graue Nordseegarnelen / Petersilie / Zitrone*

Langoustine grilled / herb butter / langoustine jus 34
Kaisergranat *gegrillt / Kräuterbutter / Langustinenjus*

Escargots De Namur herb butter / toast / cave mushrooms 24
Escargots De Namur *Kräuterbutter / Toast / Höhlenpilze*

Smoked eel Jerusalem artichoke / whey foam / watercress coulis 25
Geräucherter Aal *Topinambur / Molkeschaum / Brunnenkresse-Coulis*

Scallop thinly sliced / citrus vinaigrette / ratte potato cream 26
Jakobsmuschel *dünn geschnitten / Zitrus-Vinaigrette / Ratte-Kartoffel-Creme*

Belgian White-Blue thinly sliced / hazelnut / Brebis de Brakel 24
Belgisches Weiß-Blau *dünn geschnitten / Haselnuss / Brebis de Brakel*

Foie gras seared / Jonagold / French toast 32
Gänseleber *gebraten / Jonagold / Arme Ritter*

Sweetbreads lettuce / pointed cabbage / Tierenteyn mousseline 29
Kalbsbries *Kopfsalat / Spitzkohl / Tierenteyn-Mousseline*

Cheese croquettes 3 Belgian cheeses / parsley / lemon 22
Käsekroketten *3 Belgische Käsesorten / Petersilie / Zitrone*

Beetroot tartare goat cheese / Jonagold / walnut 24
Rote-Bete-Tatar *Ziegenkäse / Jonagold / Walnuss*

Mussels Gueuze cuvée Renée / lovage / lemon 23
Miesmuscheln *Gueuze cuvée Renée / Liebstöckel / Zitrone*

CAVIAR 'IMPERIAL HERITAGE'

TRESOR –		OSCIETRA WHITE –	
10 gr	29	10 gr	39
30 gr	85	30 gr	105
50 gr	145	50 gr	175

OYSTERS / AUSTERN (6 PC)

Oyster / *Austern* 'selection' Belga Queen 28
Oyster / *Austern* MOR Limited 30
Oyster / *Austern* Gillardeau Speciale 32

LOBSTER (HALF / WHOLE) / HUMMER (HALB / GANZ)

Flamme du sud tomato vinaigrette / basil / balsamic / olive / anchovy 36 / 72
Flamme du sud *Tomate-Vinaigrette / Basilikum / Balsamico / Olive / Anchovis*

Belle-vue lettuce / cocktail sauce / egg / tomato / green beans 36 / 72
Belle-vue *Kopfsalat / Cocktailsauce / Ei / Tomate / grüne Bohnen*

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Waterzooi 'North Sea fish' julienne vegetables / mussel / shrimp / château potato **36**
Waterzooi 'Nordseefisch' *Gemüse in Julienne / Miesmuschel / Garnele / Château-Kartoffel*

Sea bass confit leeks / grilled almond / Ardennais jus / mashed potatoes **38**
Wolfsbarsch *konfierte Lauch / Gegrillte Mandel / Ardennais Jus / Kartoffelpüree*

Skate wing capers / hazelnut butter / confit leek / mashed potatoes **39**
Rochenflügel *Kapern / Haselnussbutter / confierter Lauch / Kartoffelpüree*

Dover sole meunière beurre noisette / parsley / lemon / Belgian fries **54**
Dover Seezunge Meunière *Beurre noisette / Petersilie / Zitrone / Belgische Pommes frites*

Pork cheeks Westmalle Dubbel / Lindemans Kriek / Liège syrup / Belgian fries **32**
Schweinsbacken *Westmalle Dubbel / Lindemans Kriek / Lütticher Sirup / Belgische Pommes frites*

Barbary duck sand carrot / butternut squash / cherry beer / potato croquette **36**
Barbarie-Ente *Sandmöhre / Butternusskürbis / Kirschbier / Kartoffelkrokette*

Vol au vent Mechelen cuckoo / white sausage / witbier mousseline / Belgian fries **29**
Vol au vent *Mecheler Cucku Huhn / weiße Wurst / Witbier Mousseline / Belgische Pommes frites*

Veal blanquette veal fillet / veal sweetbread / beech mushroom / potato croquette **36**
Kalbsblanquette *Kalbsfilet / Kalbsbries / Buchenpilz / Kartoffelkrokette*

Steak tartare classic / West Flanders Red / hand-cut / Belgian fries **32**
Steak Tatar *klassisch / Westflämisch Rot / handgeschnitten / Belgische Pommes frites*

Celeriac steak herb crust / onion sauce / celeriac cream / château potato **28**
Knollensellerie-Steak *Kräuterkruste / Zwiebelsauce / Knollensellerie Creme / Château-Kartoffel*

Filet pur Hainaut / maître d'hôtel butter / watercress / Belgian fries **44**
Filet pur *Hennegau / Kräuterbutter / Kresse / Belgische Pommes frites*

Rib-eye Holstein / dry aged / béarnaise or pepper sauce / Belgian fries **46**
Rib-eye *Holstein / dry aged / Bèarnaise- oder Pfeffersauce / Belgische Pommes frites*

Cote à l'os (for 2) Holstein / bone-in steak / béarnaise or pepper sauce / Belgian fries **139**
Cote à l'os *(für 2) Holstein / am Knochen gebraten / Bèarnaise- oder Pfeffersauce / Belgische Pommes frites*

SIDE DISHES / BEILAGEN

Lettuce / ***Kopfsalat*** 5

Chicory salad / ***Chicorée-Salat*** 6

Warm vegetables / ***Warme Gemüse*** 7

All prices are listed in euros (€). Do you have an allergy or intolerance? Please inform the staff.
Alle Preise sind in Euro (€) angegeben. Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit? Bitte informieren Sie das Personal.